




BRASSERIE
RESTAURANT

Kleine Restauratie

BORRELHAPJES

Portie Kaas of worst	4,50€
Tex Mex Nachos	14,00€
Warme Nachos met 3 verschillende sausen (salsa, cheedar en guacamole)	9,00€ 
Bitterballen (8 stuks)	7,50€
Gemengd bordje met kaas, ham en salami	6,50€
Bruschetta met tapenade (8 stuks)	8,50€ 
Kippenvleugels (8 stuks)	7,50€
Italiaanse antipasti (8 stuks)	12,00€
Aziatische hapjes (8 stuks warm)	8,50€
Beenhouwersplankje (2 cvts)	22,00€
Italiaans plankje (2 cvts)	22,00€
Kaasplankje (2 cvts)	22,50€ 

TOAST

Toast filet americain met een salade	12,50€
Toast met champignons, room en spek	12,00€
Toast met gerookte zalm, sjalotjes	13,50€

OUDERWETS

Croque Monsieur : ham/kaas	11,00€
Croque Madame : ham/kaas en 2 spiegeleieren	12,00€
Croque Hawaï : ananas gegratineerd met kaas	12,00€
Croque Bolognese : gegratineerd met kaas	12,00€
Uitsmijter ham/kaas	12,00€
Omelet «Entrepôt»: groenten en spek	11,50€
Luikse gehaktballen	14,50€
Américain minute met bijbehoren en frietjes	21,00€



Als u informatie wilt over de aanwezigheid van allergenen in onze gerechten, zal onze verantwoordelijke u hiervan graag informeren.

Wij vestigen uw aandacht op het feit dat de samenstelling van de gerechten kan variëren.



Kleine Restauratie

KROKETTEN

Kaaskroketjes op toast met een salade	12,00€	
Duo van garnaal en kaaskroketje op toast met een salade	12,50€	
Garnaal kroketten op toast met een salade	14,50€	

SOEPEN

Dagsoep	7,00€	
Tomatensoep	6,50€	

BOTTERAMMEN (witbrood of grijs brood)

Santé (Gezondheid)	15.50€
--------------------------	--------

Artisjokentapenade, zalmrilette, radijs, vitelotte chips

Madras	16.50€
--------------	--------

Gegrilde scampis, ananas / curry tapenade & co, geraspte kokosnoot, cherry tomaten.

Seguin	15.50€
--------------	--------

Gegrilde geitenkaas, honing, tijm, pittige perenchutney, radijsjes en jonge scheuten.

Modus	15.50€
-------------	--------

Avocado snippers, rucola, gepocheerd ei, Parmaham, courgettesolie en knapperige ontbijtgranen.

Toscane	15.50€
---------------	--------

Groenten piperade, gerookte mozzarella, knapperige kip, basilicum

Old School	19.50€
------------------	--------

*Sandwichbrood, kipfilet, tomaten, eieren, salade, mayonaise, spek.
Geserveerd met frietjes*



Als u informatie wilt over de aanwezigheid van allergenen in onze gerechten, zal onze verantwoordelijke u hiervan graag informeren.

Wij vestigen uw aandacht op het feit dat de samenstelling van de gerechten kan variëren.



Kleine Restauratie

SALADES

Scamperino 16.50€

Salade van gegrilde scampi's in rode pesto, gebakken courgette met basilicum, schaafsel van pecorino en gegrilde toast met knoflookboter

Perigrouline 18.50€

Ganzenlever, gerookte eendeborst, gerookte forel, frambozenvinaigrette

Ardennen 15.50€

Krulandijvie met spek, Luikse siroop en balsamico, pijnboompitten, gebakken appels, gepocheerd ei, croutons.

Normandië 16.50€

Salade van jonge scheuten, gesmolten Camembert, walnoot, gekarameliseerde appel met cider azijn.

Bresse 15.00€

Jonge scheuten, kipbeignet, gebakken tomaten en courgette, honing / mosterddressing.

Vegetarische 14.50€ 

Assortiment rauwe groenten, geconfijte venkel, artisjokken, quinoa, rode bieten, toast en Tapenades.



Als u informatie wilt over de aanwezigheid van allergenen in onze gerechten, zal onze verantwoordelijke u hiervan graag informeren.

Wij vestigen uw aandacht op het feit dat de samenstelling van de gerechten kan variëren.



Kleine Restauratie

PASTA'S

Spaghetti bolognaise	13,00€
Tagliatelle carbonara	13,00€
Linguines met scampi's, spinazie, parmezaan, pijnboompitten en olijfolie	18,50€
Tagliatelle met mozzarella, ham, cherry tomaat, olijfolie en rucola	16,00€
Linguines met kreeft, cherry tomaat, basilicum en witte wijn	25,00€

HOUTSKOOLOVEN GRILLSCHOTELS

Belgische witblauw steak, gemengde salade en huisgemaakte frietjes	22.50 €
Belgische witblauw ossenhaas, warme groenten en huisgemaakte frietjes	29.50 €
Spare ribs gecarameliseerd « piri piri » geserveerd op een plank, gemengde sla en frietjes	18.50 €
Barbecue gegrild rundvlees Uruguay, kalfjus met truffel, groene salade en frietjes	35,00€/pers.

Indien gewenst, kunnen al onze grillshotels met een gemengd slaatje geserveerd worden

PLANCHAS

Spiesje van scampi's & st Jacobs vrucht met mango, rijsttorentje, lichte rode curry roomsaus	23.50 €
Kipspies met gele currysous, ananas, salade en huisgemaakte frietjes	22.50 €
Hamburger "dry aged"	20.50 €
<i>Gehakte runderbeefstuk, gekarameliseerde uien, saus "entrepôt" (honing-mosterd) cheddar, icebergsalade, huisgemaakte frietjes</i>	
De enige echte hamburger "dry aged deluxe" +/- 250gr	26.00 €
<i>Gehakte runderbeefstuk, gekarameliseerde uien, truffelsaus, gebakken ganzenlever, cheddar, bacon, icebergsalade, huisgemaakte frietjes</i>	
Kip-grill burger, meergranenbroodje, tartaarsaus, rauwkost en een hoorntje frietjes	20.50 €
De enige echte Scandic Burger, om en om gebakken zalmoot, huisgemaakte bearnaisesaus, rauwkost en verse frietjes	23.50 €

Indien gewenst, kunnen al onze planchas met een gemengd slaatje geserveerd worden



Als u informatie wilt over de aanwezigheid van allergenen in onze gerechten, zal onze verantwoordelijke u hiervan graag informeren.

Wij vestigen uw aandacht op het feit dat de samenstelling van de gerechten kan variëren.



Kleine Restauratie

THAÏ SQUARE

Runder Teriyaki	22,50€
Mandje met gestoomde Dim-Sum, krokante groenten, Wakame met een duo Aziatische saus	21,00€

Stel uw wok samen :

Scampi's 18,00€ Runder reepjes 18,00€ Kipreepjes 16,00€	+	Gele curry cocos ✓ Rode curry cocos ✓✓ Soja saus met sesam	+	Pasta Basmatirijst Groenten
---	---	--	---	-----------------------------------

VEGETARISCHE GERECHTEN

Gebakken noedels met groenten en tofu	16,00€	
Courgette gevuld met fijne groentjes, basmatirijst en tomatensaus	15,00€	
Cannelonis met spinazie en ricotta, gegratineerd	16,00€	
Vegetarische hamburger, cocktailsaus, courgette en gedroogde tomaten	16,00€	



Als u informatie wilt over de aanwezigheid van allergenen in onze gerechten, zal onze verantwoordelijke u hiervan graag informeren.

Wij vestigen uw aandacht op het feit dat de samenstelling van de gerechten kan variëren.



B R A S S E R I E
R E S T A U R A N T

Menu

Degustatiemenu **3 gangen: 39,50€**

Degustatiemenu **5 gangen: 49,50€**

(koude voorgerecht, warm voorgerecht, sorbet, hoofdgerecht en dessert)

KOUDE VOORGERECHTEN

Carpaccio van st jacobsvlees , vanille olie , crème van gerookte aardpeer.....	20,50 €
	<i>(+2€ menu)</i>
Rundvlees tartaar met pistache vlokken en ganzenlever, geroosterd gedroogd fruit, jonge scheuten.....	17,50 €
Gambas, Romanesco, soja , citroen kaviaar, gepelde paprika's.....	19,50 €
Crème brulé met ganzenlever, konijnen kipkap, gelei van Porto.....	19,50 €

WARME VOORGERECHTEN

Soufflé met zee-egels koraal, zalm kubus, chlorofyl olie.....	19,50 €
Geroosterde kwartel met peren en rode biet, kaneel.....	17,00 €
Velouté van champignons, ei, ganzenlever schuim, gefrituurde peterselie.....	18,00 €
Parmentier van geconfijte eend , krokantje met truffels.....	20,50 €
	<i>(+2€ menu)</i>



Als u informatie wilt over de aanwezigheid van allergenen in onze gerechten, zal onze verantwoordelijke u hiervan graag informeren.

Wij vestigen uw aandacht op het feit dat de samenstelling van de gerechten kan variëren.



Menu

VLEES EN VIS GERECHTEN

Ossenhaas in champignon korst, bieten wortel coulis, Bintje wafel.....	27,50 € (+2,50€ menu)
Kalfsribstuk rozé gebakken, verscheidenheid van wortelen, aardappelschuintje, spek poeder.....	26,00 €
Het stukje in de oven gegrild Uruguay rundvlees, romige pastinaak, gebakken boschampignons, jus van Banyuls.....	39,50 € (+12€ menu)
Eendenborstfilet met abrikozen, mango gelei, erwten, zandkoekjes.....	24,00 €
Kabeljauwfilet met amandelen, bieten in boter, grijze garnalen.....	26,00 € (+1€ menu)
Noordzeetong «500g» gebakken in Herve boter en peterselie aardappels.....	36,00 € (+11€ menu)
Gegrilde zeebaars, moeras bonen, zwarte knoflook mayonaise, schorseneren chips.....	23,00 €
Rode tonijn in Teriyaki, eiernoedels, jonge gestoofd uien.....	29,50 € (+5€ menu)



Als u informatie wilt over de aanwezigheid van allergenen in onze gerechten, zal onze verantwoordelijke u hiervan graag informeren.

Wij vestigen uw aandacht op het feit dat de samenstelling van de gerechten kan variëren.



Desserts

Creme brulee met sinaasappelschilfers en cookies	9,00€
Hele appel in de oven geroosterd met kaneel en gedroogd fruit, vanille crème met amandelen	9,50€
Pannenkoek met suiker - jam - nutella	8.00 € - 8.50 € - 9.00 €
De Belgitude. Speculoos en kaneel ij, peperkoek en cream anglaise	8.50 €
Rijstentaart, specialiteit van Verviers	6.00 €
Rode vruchten crumble, vanille-ijs	9.50 €
Sabayon met rode vruchten en een bolletje vanilleijs	11,00€ (+2€ menu)
« Instant » chocola: duo van de chocolade en vanillemouse, chocolade muffin, lauw warme brownie en een bolletje Belgische chocoladeijs	11,00€ (+2€ menu)
Verviers appeltaart met een bolletje kaneelijs	8.50 €
Chocolade taartje met een warme chocolade hart, seizoensgebonden fruit en een bolletje vanille ijs	9,50€
Kaas plankje van onze kaasboer	10,50€
Irish-italian of french koffie	9,00€
Dessert bord voor 2 personen	21,00 € (+3€ menu)

IJS

Ijs soesjes met warme chocolade saus	9.00 €
Coupe colonel met limoen sorbet en vodka	9,00€
Bananen split met warme chocoladesaus en amandel	8.50€
Trio van sorbet, sinaasappel, peer, banaan	8,00€
De traditionele dame blanche of dame noir	8.00€



Als u informatie wilt over de aanwezigheid van allergenen in onze gerechten, zal onze verantwoordelijke u hiervan graag informeren.

Wij vestigen uw aandacht op het feit dat de samenstelling van de gerechten kan variëren.



B R A S S E R I E
R E S T A U R A N T

Wildsuggesties

IN VOOR - OF HOOFDGERECHT

Duo van wildkroketten, gebakken boschampignons, toast, veenbessen coulis	15,50 €
Wildzwijn met ganzelever, knolselderij, walnoot mayonaise	20,50 € (+2€ menu)
Herten carpaccio ,truffelvinaigrette, jonge winter scheuten	18,50 €

HOOFDGERECHTEN

Stoofschotel uit de Ardennen , wildzwijn en hert, gepocheerde peer met veenbessen, aardappelkroket en gemengde salade	22,50 €
Wilde eenden filets van onze jagers, kool variëteit, zwarte bessen sap	25,50 €
Hinde Grand - Veneur, grootmoeders pannetje, pastinaak coulis en gekarameliseerde andijvie	29,50 € (+5€ menu)



Als u informatie wilt over de aanwezigheid van allergenen in onze gerechten, zal onze verantwoordelijke u hiervan graag informeren.

Wij vestigen uw aandacht op het feit dat de samenstelling van de gerechten kan variëren.



BRASSERIE
RESTAURANT

Kreeften Suggesties

8€ /100gr

	1/2	1
Gekookte kreeft met fijn groentjes	25€	50€
In de oven gegrilde kreeft met knoflook boter	25€	50€
Kreeft "Armoricaïne" met tomaat, knoflook, witte wijn, cognac, room en dragon	30€	55€
Risotto met kreeft en truffel	30€	55€
Linguine met kreeft, verse tomaat, basilicum en olijfolie		25€



Als u informatie wilt over de aanwezigheid van allergenen in onze gerechten, zal onze verantwoordelijke u hiervan graag informeren.

Wij vestigen uw aandacht op het feit dat de samenstelling van de gerechten kan variëren.